



Pinsa fragrante alla mozzarella e zucchine con condimento al basilico e noci tostate

25 minuti

20



Pinsa



Zucchina



Mozzarella



Aglio



Basilico



Noci



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Aceto

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Pinsa 11 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchina**	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Basilico**	5 g	10 g
Noci 2	1 pacchetto	2 pacchetti

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	292 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2089 kJ/ 499 kcal	717 kJ/ 171 kcal
Grassi (g)	20 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	3 g
Carboidrati (g)	53 g	18 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	25 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare gli ingredienti

- Preiscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate l'**aglio**.
- Portate una padella antiaderente su fuoco medio con 2 cucchiai di **olio** e rosolate l'**aglio** per 1-2 minuti, o finché si sarà leggermente colorito.
- Intanto, tagliate le **zucchine** a rondelle di circa 0,5 cm.



Infornare la pinza

- Adagiate la **pinza** su una teglia con carta da forno, conditela con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale** e disponete sopra le **zucchine**.
- Cuocete per 8-9 minuti, quindi sfornate, aggiungete la **mozzarella** e infornate nuovamente per altri 2-3 minuti, o finché la mozzarella sarà filante.
- Ripulite la padella con carta da cucina, riportatela su fuoco medio senza condimenti e tostate le **noci** per 1-2 minuti, finché saranno fragranti.



Cuocere le zucchine

- Aggiungete in padella le **zucchine** e 3 cucchiai d'**acqua**. Coprite con un coperchio e cuocete per 2-3 minuti, mescolando ogni tanto.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, o finché le zucchine saranno dorate. Alla fine salate a piacere.
- Nel frattempo, tagliate la **mozzarella** a fetta.
- Tritate il **basilico** e raccoglietelo in una ciotolina con 4 cucchiai d'**olio** e 1 cucchiaino di **aceto**.



Disporre nei piatti

- Sfnate la **pinza**, irroratela con il condimento al **basilico** e guarnite con le **noci**.
- Tagliatela a fette e distribuite nei piatti.

Buon Appetito!